



FILETES DE MOJARRA FRITA CON SALSA ENCHILADA



Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Rinde: 4 porciones

- 4 filetes de mojarra Tilapia
- 1 lata de 10 onzas (283 g) de Casa Fiesta Mild Enchilada Sauce
- 1 lata de 7.75 onzas (220 g) de Casa Fiesta Jalapeno Relish
- 1 cucharadita de polvo de cebolla
- 1 cucharadita de polvo de ajo
- 3 cucharadas de comino para la salsa de la enchilada
- ¼ de taza de miel
- 6 tomates verdes
- 1 aguacate grande (no muy maduro)
- ½ cebolla mediana picada
- ½ manojo de cilantro fresco picado
- 6 cucharadas de comino para la salsa de tomate
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- ¼ de taza de aceite vegetal o spray antiadherente

Para la salsa enchilada: en una cacerola agregue la lata de salsa enchilada, la mitad de la lata de la salsa de jalapeño, el polvo de cebolla, el polvo de ajo, 3 cucharaditas de cominos y la miel. Mezcle hasta que todo quede bien incorporado y cocine a fuego lento.

Para la salsa de tomate verde: pèle y lave bien los tomates y después córtelos en cuatro partes. Corse el aguacate a lo largo y quitele el hueso. Con una cuchara saque la pulpa del aguacate y póngala a un lado. En una licuadora mezcle los tomates verdes, el aguacate, la cebolla picada, el cilantro picado, 6 cucharaditas de cominos y los dientes de ajo. Licie por 30 segundos. Agregue sal y pimienta al gusto. Refrigere después de la preparación.

Para freír las mojarras de tilapia: sazone el pescado con sal y pimienta y deje a un lado. En una sartén grande agregue aceite o spray antiadherente, y caliente a fuego alto. Cuando la sartén esté caliente, ponga dos filetes de pescado al mismo tiempo (de ésta forma será más fácil voltearlos) y cocínelos durante 2 minutos por cada lado o hasta que el pescado alcance 165 °F (74 °C) en el centro y la carne esté blanca. Una vez cocinados, vierta las dos salsas sobre ellos y disfrútelos.

